



Edital
CONCURSO SABORES DA ESCOLA, EDIÇÃO 2024

1. **DO CONCURSO**

A Secretaria de Estado da Educação, inscrita no CNPJ nº **01.409.705/0001-20**, TORNA PÚBLICO, para conhecimento de quantos possam se interessar que se fará **O CONCURSO SABORES DA ESCOLA, EDIÇÃO 2024**, com o objetivo de valorizar o trabalho das merendeiras, promover a alimentação saudável e fortalecer as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE.

2. **OBJETIVO GERAL**

O **CONCURSO SABORES DA ESCOLA, EDIÇÃO 2024**, tem como objetivo principal **selecionar, divulgar e premiar receitas culinárias inovadoras e saborosas bem como valorizar e reconhecer o trabalho das merendeiras das escolas estaduais goianas**, que diariamente dedicam seu talento e atenção à nutrição dos nossos estudantes. Mais do que um concurso, este será um momento ímpar para celebrar a diversidade alimentar, reconhecer o papel fundamental das merendeiras na formação de hábitos alimentares saudáveis e fortalecer as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Através da premiação de receitas inovadoras e saudáveis, buscamos:

- **Promover hábitos alimentares saudáveis** entre os estudantes, fortalecendo as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE);
- **Incentivar a criatividade e a experimentação** na cozinha das escolas, utilizando ingredientes locais e da agricultura familiar;
- **Fortalecer a identidade cultural goiana** na alimentação escolar, valorizando a culinária regional e seus sabores autênticos;
- **Divulgar as melhores práticas** na manipulação de alimentos e na segurança alimentar, promovendo a excelência na merenda escolar;
- **Reconhecer e premiar o talento e a dedicação** das merendeiras, protagonistas da alimentação escolar de qualidade em Goiás.

3. **DAS CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO**

Respeitadas as demais condições legais e as constantes neste Concurso, poderão participar a(o)s merendeira(o)s da alimentação escolar, que atuam em todas as escolas vinculadas a rede estadual de Goiás.

Não poderão participar deste Concurso:

- a) servidores, dirigente ou membro dos Conselhos Escolares e Fiscais de suas respectivas unidades escolares;
- b) servidores contratos ou efetivos que tenha sido suspensa (o) ou responda por processo administrativo;
- c) os cônjuges, ascendentes, descendentes e parentes até o 2º grau servidores da unidade escolar e dos membros das comissões julgadoras.

4. **DOS PARTICIPANTES**

- 4.1 Os participantes deverão se inscrever no período estabelecido e enviar sua receita conforme instruções detalhadas;
- 4.2 Somente poderão ser cadastrados CPFs de executores de merenda que atuam na alimentação escolar de escolas públicas estaduais da educação básica de Goiás;
- 4.3 As receitas poderão ser preparações doces ou salgadas;
- 4.4 Cada participante poderá enviar apenas uma receita;
- 4.5 Poderão se inscrever mais de um (1) participante por unidade escolar, desde que cada um apresente a receita individualmente;
- 4.6 A inscrição da receita implica ao participante a sua total e inequívoca concordância com todas as regras contidas neste Regulamento.

5. **DAS FASES DO CONCURSO**

1ª FASE: DA INSCRIÇÃO

- a) Estarão habilitadas a participar deste Concurso, as receitas elaboradas pelos (as) participantes que trabalham em todas as escolas da Rede Estadual de Goiás, enviando suas receitas nos termos e critérios deste edital;
- b) A(o) merendeira(o) deverá ter vínculo, através de concurso público ou contrato, com a rede estadual;

- c) Cada merendeira(o) só poderá realizar 01 (uma) inscrição, contendo 01 (uma) receita, mesmo que atue em mais de uma escola;
- d) Deverá preencher o formulário on-line, conforme link: <https://docs.google.com/forms/d/1xuyF4WjwGN8tRL7o1Vh31os0xVETBE8w-ms32l8BGg/edit> com os dados pessoais do(a) merendeira(o) e as informações da escola onde atua, incluindo o código INEP da escola, nome do (a) gestor (a). Além disso, deverá informar a receita a ser inscrita neste Concurso com as seguintes informações: nome da receita, faixa etária a que se destina a receita, ingredientes e quais deles são oriundos da agricultura familiar e biodiversidade local, medidas caseiras ou medidas oficiais, descrição do modo de preparo, tempo de preparo, rendimento em número de porções, equipamentos necessários, e foto da receita;
- e) Preencher e assinar o termo de autorização de imagem e voz no ato da inscrição, conforme anexo II deste edital;
- f) Somente a confirmação de envio da receita caracteriza a inscrição neste Concurso;
- g) As preparações devem ser elaboradas, conforme o CAPÍTULO IV - DAS AÇÕES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO da Resolução CD/FNDE nº 06/2020 e suas atualizações, tendo como base a utilização de alimentos in natura ou minimamente processados, de modo a respeitar as necessidades nutricionais, os hábitos alimentares, a cultura alimentar da localidade e pautar-se na sustentabilidade, sazonalidade e diversificação agrícola da região e na promoção da alimentação adequada e saudável;
- h) Também servirá como referência para a definição da preparação, o Guia Alimentar para a população Brasileira e o Guia Alimentar para menores de 02 (dois) anos, publicado pelo Ministério da Saúde;
- i) As receitas, preferencialmente, não deverão conter ingredientes com limites de consumo, segundo o § 6º do art. 18, da Resolução FNDE nº 06/2020, conforme suas alterações;
- j) Não é permitida a utilização de alimentos proibidos, de acordo com os § 7º e 8º do art. 18 e o art. 22 da Resolução CD/FNDE nº 06/2020 e suas alterações, sendo desclassificada a preparação;
- k) A presença de alimentos ultraprocessados e/ou proibidos ocasionará a desclassificação imediata da receita, conforme NOTA TÉCNICA Nº 1879810/2020/COSAN/CGPAE/DIRAE, NOTA TÉCNICA Nº 1904244/2020/COEFA/CGPAE/DIRAE.
- l) Deverão ser registrados na receita todos os ingredientes utilizados na preparação inscrita, incluindo as guarnições para decorar o prato;
- m) Somente serão aceitas as receitas nas quais os alimentos que as compõem estejam em unidade de peso e medida, conforme o anexo I deste edital;
- n) A inscrição da receita implica ao participante a sua total e inequívoca concordância com todas as regras contidas neste edital.

2ª FASE: DA ESCOLHA DAS RECEITAS - ETAPA ELIMINATÓRIA

- a) A escolha das melhores receitas da alimentação escolar ocorrerá em 04 (quatro) etapas:
- 1. Etapa de Validação** – nesta fase são analisados se as receitas atendem aos critérios estabelecidos nos itens (g, h, i, j e k da 1ª fase);
 - 2. Etapa Regional** - As receitas classificadas na fase anterior pelos nutricionistas serão avaliadas em uma banca de avaliação por regional.
 - Regionais de porte 1 e 2 poderão ocorrer até 3 eliminatórias;
 - Regionais de porte 3 e 4 poderá ter somente 1 eliminatória;
 - 3. Etapa por polo (semifinal)** - As receitas classificadas na fase anterior serão avaliadas em uma banca por região. Será aprovada 1 merendeira por região que irá avançar para etapa final que será realizada em Goiânia. Serão classificadas 05 (cinco) merendeiras que seguem para a etapa estadual;
 - 4. Etapa Estadual (final);**
- b) As receitas/merendeiras selecionadas em todas as etapas serão divulgadas no site da Seduc (<https://www.seduc.gov.br/>) de acordo com o cronograma estabelecido.
- c) **Na etapa de Validação** serão julgados os critérios da tabela abaixo, sendo que a pontuação para as etapas classificadas será computada para as demais etapas.

CRITÉRIOS PARA ESCOLHA DA RECEITA	PONTUAÇÃO
1 - Composta, especialmente, por alimentos regionais, da agricultura familiar e da biodiversidade local Julgamento: Segundo a publicação do Ministério da Agricultura familiar regional	0- Não Atende 1- Atende Parcialmente 2- Atende
2 - Presença de alimentos in natura ou minimamente processados Julgamento: Conforme Resolução FNDE nº 6/2020 e suas atualizações, NOTA TECNICA Nº 1879810/2020/COSAN/CGPAE/DIRAE e NOTA TECNICA Nº1904244/2020/COEFA/CGPAE/DIRAE	0- Não Atende 1- Atende Parcialmente 2- Atende
3 - Ausência de alimentos ultraprocessados Julgamento: Conforme Resolução FNDE nº 6/2020 e suas atualizações e NOTA TECNICA nº 1879810/2020/COSAN/CGPAE/DIRAE/ e NOTA TECNICA Nº1904244/2020/COEFA/CGPAE/DIRAE	0- Não Atende 1- Atende Parcialmente 2- Atende
4 - Possibilidade de replicação da receita no contexto escolar Julgamento: Inovação e compatibilidade com a infraestrutura das cozinhas escolar, tempo de preparo e recursos disponíveis	0- Não Atende 1- Atende Parcialmente 2- Atende

- c.1) A presença de alimentos ultra processados e/ou proibidos ocasionará a desclassificação imediata da receita. Julgamento conforme Resolução FNDE nº 6/2020 e suas atualizações, NOTA TÉCNICA Nº 1879810/2020/COSAN/CGPAE/DIRAE, NOTA TÉCNICA Nº 1904244/2020/COEFA/CGPAE/DIRAE;
- c.2) A classificação e análise das receitas serão realizadas pela equipe de nutricionistas especializada da Secretaria Estadual de Educação e o detalhamento da pontuação será publicado no resultado dessa etapa;
- d) **Na Etapa Regional**, as 40 (quarenta) receitas selecionadas na etapa anterior deverão ser preparadas pela(o)s merendeira(o)s autora(e)s, conforme cronograma da sua regional descrito no item 9 – Cronograma- deste edital, respeitando as seguintes regras:
- d.1) A(o)s merendeira(o)s deverá(ão) se apresentar com uniforme adequado para o manuseio de alimentos;
 - d.2) A(o)s merendeira(o)s deverá(ão) se apresentar com 01 hora antes do início da preparação;

d.3) Fica estritamente proibido durante a preparação das receitas, sob pena de desclassificação:

d.3.1) O uso de adornos (como brincos e anéis);

d.3.2) Barba;

d.3.3) Unha comprida e/ou esmaltada;

d.3.4) Utilização de qualquer aparelho eletrônico de comunicação;

d.3.5) Conversar com pessoas de fora da organização;

d.3.6) Sair durante a realização da receita.

d.4) As receitas deverão ser inteiramente preparadas de acordo com o descrito no formulário de inscrição (on-line) e nos locais indicados pelas coordenações Regionais do Concurso Sabores da Escola. Serão de total responsabilidade das Regionais a estrutura necessária, e ainda, a aquisição e o transporte dos ingredientes/insumos para a elaboração da receita;

d.5) Caso haja qualquer preparação pré-produzida, o participante será desclassificado de imediato;

d.6) A(o)s merendeira(o)s terá(ão) um prazo de 01 hora e 30 minutos para realizar a preparação da receita e deverá (ão) entregar em porções para degustação dos jurados;

d.7) Nessa etapa, a(o)s merendeira(o)s poderá(ão) ter auxílio de 01 (um) ajudante para preparação do prato;

d.8) É de responsabilidade da Coordenação Regional providenciar os insumos, o uniforme e outra infraestrutura necessária para a elaboração e apresentação das receitas, por parte das merendeiras;

d.9) O corpo de jurados será composto por 05 (cinco) avaliadores, sendo:

d.9. 1) 02 (dois) votos de jurados técnicos formados por: chefe de cozinha e/ou nutricionista indicados pela Regional;

d.9. 2) 01 (um) voto popular composto por 2 (dois) alunos da rede pública de unidades não participantes, sendo feita uma média aritmética;

d.9. 3) 01 (um) voto do Coordenador Regional;

- 01 Coordenador regional;
- 01 chefe de cozinha;
- 01 nutricionista local;
- 02 estudantes (de unidades não participantes);

d.10) A avaliação dos jurados técnicos, será feita mediante pontuação abaixo, podendo chegar ao máximo de 180 (cento e oitenta) pontos totais, sendo:

Nº	ITEM JULGADO	PONTUAÇÃO
1	PORCIONAMENTO: QUANTIDADE ADEQUADA À PROPOSTA, POSICIONAMENTO DOS ITENS QUE COMPÕEM A PRODUÇÃO CULINÁRIA E VALORIZAÇÃO DO ITEM PRINCIPAL	0 a 5 pontos
2	ORIGINALIDADE DA ESTÉTICA: APRESENTAÇÃO DO PRATO	0 a 5 pontos
3	ANÁLISE SENSORIAL - EQUILIBRIO DOS SABORES	0 a 5 pontos
4	ANÁLISE SENSORIAL - APARÊNCIA	0 a 5 pontos
5	ANÁLISE SENSORIAL - ODOR	0 a 5 pontos
6	ANÁLISE SENSORIAL - SABOR	0 a 5 pontos
7	ANÁLISE SENSORIAL - CORES	0 a 5 pontos
8	APRESENTAÇÃO - TEXTURA	0 a 5 pontos
9	POSTURA, HIGIENE E LIMPEZA: POSTURA ÉTICA NA COMPETIÇÃO; HIGIENE PESSOAL; HIGIENE COM OS ALIMENTOS SERVIDOS; HIGIENE DO EQUIPAMENTOS, MOBILIÁRIOS E UTENSÍLIOS UTILIZADOS NA PRODUÇÃO CULINÁRIA	0 a 5 pontos
10	TOTAL	0 a 45 pontos

d.11) O atraso da entrega da receita acarretará a perda de 0,5 (meio) ponto por minuto de atraso.

d.12) O resultado da Etapa Regional será obtido em função da soma da pontuação de todos os jurados técnicos e de 01(um) voto popular, que poderá atingir a pontuação máxima de 180 (cento e oitenta) pontos;

d.13) Em caso de empate na pontuação final, prevalecerá a maior nota do critério SABOR (somatório dos votos dos jurados técnicos). Permanecendo empate, os critérios que serão utilizados para o desempate serão os itens 3-4-5-7-8 respectivamente. Persistindo, ainda, o empate será realizado sorteio em ato público;

d.14) O detalhamento da pontuação dos jurados ficará disponível para os participantes ao término da avaliação dos jurados;

d.15) A divulgação do resultado será feita após a finalização de cada **Etapa Regional**, através de ato público e no site da Seduc.

e) **Na Etapa por Polo**, as 40 (quarenta) receitas selecionadas nas Etapas Regionais deverão ser preparadas pela(o)s merendeira(o)s, conforme cronograma do seu Polo nas tabelas abaixo, respeitando os grupos das regionais e as regras a seguir:

Polo 1	
CRE	Nº DE UNIDADES ESCOLARES
Anápolis	73
Novo Gama	25
Planaltina	17
Formosa	27

Luziânia	35
Águas Lindas	27
Polo 2	
CRE	Nº DE UNIDADES ESCOLARES
Aparecida de Goiânia	70
Silvânia	10
Pires do Rio	15
Catalão	24
Piracanjuba	15
Santa Helena	13
Itumbiara	16
Morrinhos	22
Goiatuba	11
Polo 3	
CRE	Nº DE UNIDADES ESCOLARES
Goiânia	100
Palmeiras de Goiás	17
São Luis de Montes Belos	19
Trindade	34
Inhumas	27
Polo 4	
CRE	Nº DE UNIDADES ESCOLARES
Iporá	17
Jataí	20
Mineiros	13
Quirinópolis	15
Rio Verde	25
Jussara	19
Goiás	15
Itaberaí	13
Itapuranga	16
Piranhas	12
Polo 5	
CRE	Nº DE UNIDADES ESCOLARES
São Miguel do Araguaia	11
Porangatu	15
Minaçu	9
Uruaçu	29
Campos Belos	14
Posse	30
Goianésia	30
Itapaci	16
Ceres	12
Rubiataba	14

- e.1) A(o)s merendeira(o)s deverá (ão) se apresentar com uniforme adequado para o manuseio de alimentos;
- e.2) A(o)s merendeira(o)s deverá (ão) se apresentar com 01 hora antes do início da preparação;
- e.3) Fica estritamente proibido durante a preparação das receitas, sob pena de desclassificação:
- e.3.1) O uso de adornos (como brincos e anéis);
- e.3.2) Barba;
- e.3.3) Unha comprida e/ou esmaltada;
- e.3.4) Utilização de qualquer aparelho eletrônico de comunicação;
- e.3.5) Conversar com pessoas de fora da organização;
- e.3.6) Sair durante a realização da receita.
- e.4) As receitas deverão ser inteiramente preparadas de acordo com o descrito no formulário de inscrição (on-line). Serão de total responsabilidade das Coordenações Regionais a aquisição e transporte de seus ingredientes;
- e.5) Caso haja qualquer preparação pré-produzida, o participante será desclassificado de imediato;
- e.6) A(o)s merendeira(o)s terá(ão) um prazo de 01 hora e 30 minutos para realizar a preparação da receita e deverão entregar em porções para degustação dos jurados;
- e.7) Nessa etapa, a(o)s merendeira(o)s poderá(ão) ter auxílio de 01 (um) ajudante para preparação do prato;
- e.8) É de responsabilidade da Coordenação Regional providenciar os insumos, o uniforme e outra infraestrutura necessária para a elaboração e apresentação das receitas por parte das merendeiras;

e.9) O corpo de jurados será composto por 05 (cinco) avaliadores, sendo:

- 01 nutricionista - Seduc
- 01 nutricionista do município polo
- 01 chefe de cozinha
- 02 alunos (de unidades não participantes)

e.10) A avaliação dos jurados técnicos, será feita mediante pontuação abaixo, podendo chegar ao máximo de 225 (duzentos e vinte cinco) pontos, sendo:

Nº	ITEM JULGADO	PONTUAÇÃO
1	PORCIONAMENTO: QUANTIDADE ADEQUADA À PROPOSTA, POSICIONAMENTO DOS ITENS QUE COMPÕEM A PRODUÇÃO CULINÁRIA E VALORIZAÇÃO DO ITEM PRINCIPAL	0 a 5 pontos
2	ORIGINALIDADE DA ESTÉTICA: APRESENTAÇÃO DO PRATO	0 a 5 pontos
3	ANÁLISE SENSORIAL - EQUILIBRIO DOS SABORES	0 a 5 pontos
4	ANÁLISE SENSORIAL - APARÊNCIA	0 a 5 pontos
5	ANÁLISE SENSORIAL - ODOR	0 a 5 pontos
6	ANÁLISE SENSORIAL - SABOR	0 a 5 pontos
7	ANÁLISE SENSORIAL - CORES	0 a 5 pontos
8	APRESENTAÇÃO - TEXTURA	0 a 5 pontos
9	POSTURA, HIGIENE E LIMPEZA: POSTURA ÉTICA NA COMPETIÇÃO; HIGIENE PESSOAL; HIGIENE COM OS ALIMENTOS SERVIDOS; HIGIENE DO EQUIPAMENTOS, MOBILIÁRIOS E UTENSÍLIOS UTILIZADOS NA PRODUÇÃO CULINÁRIA	0 a 5 pontos
10	TOTAL	0 a 45 pontos

e.11) O atraso da entrega da receita acarretará a perda de 0,5 (meio) ponto por minuto de atraso.

e.12) O resultado da Etapa por Polo (semifinal) será obtido em função da soma da pontuação dos 05 (votos) votos dos jurados, que poderá atingir a pontuação máxima de 225 (duzentos e vinte e cinco) pontos;

e.13) Serão selecionadas 05 (cinco) receitas dentre as mais bem colocadas diante da pontuação obtida a partir da média aritmética dos jurados;

e.14) Em caso de empate na pontuação final, prevalecerá a maior nota do critério SABOR. Permanecendo empate, os critérios que serão utilizados para o desempate serão os itens 3-4-5-7-8, respectivamente. Persistindo, ainda, o empate será realizado sorteio em ato público;

e.15) O detalhamento da pontuação dos jurados ficará disponível para os participantes ao término da avaliação dos jurados;

e.16) A divulgação do resultado será feita após a finalização de cada Etapa do concurso, através de ato público e no site da Seduc.

f) Para a **Etapa Estadual** (final), serão selecionadas 03 (três) receitas dentre aquelas que passaram para a semifinal com maior pontuação;

f.1) A(o)s merendeira(o)s deverá(ão) se apresentar com uniforme adequado para o manuseio de alimentos;

f.2) A(o)s merendeira(o)s deverá(ão) se apresentar com 01 hora antes do início da preparação;

f.3) Fica estritamente proibido durante a preparação das receitas, sob pena de desclassificação:

f.3.1) O uso de adornos (como brincos e anéis);

f.3.2) Barba;

f.3.3) Unha comprida e/ou esmaltada;

f.3.4) Utilização de qualquer aparelho eletrônico de comunicação;

f.3.5) Conversar com pessoas de fora da organização;

f.3.6) Sair durante a realização da receita.

f.4) Durante esta etapa as despesas relativas à deslocamento e alimentação dos finalistas serão custeadas pela Secretaria Estadual de Educação;

f.5) A preparação das receitas deverá considerar os seguintes critérios:

f.5.1) A(o)s merendeira(o)s terão um prazo de 01 hora e 30 minutos para preparação da receita e deverão entregar em porções para degustação dos jurados;

f.5.2) Nessa etapa, as merendeiras poderão ter auxílio de 01 (um) ajudante para a preparação do prato.

f.6) O corpo de jurados será composto por 06 (seis) avaliadores, sendo:

- 03 (três) representante indicados pela Secretaria Estadual de Educação;
- 01 Chefe de Cozinha;
- 01 (um) representante indicado pelo CAE;
- 01 (um) representante indicado pelo CECANE.

f.7) A avaliação dos jurados será feita mediante pontuação descrita na tabela abaixo, possibilitando até 270 (duzentos) pontos, sendo:

Nº	ITEM JULGADO	PONTUAÇÃO
1	PORCIONAMENTO: QUANTIDADE ADEQUADA À PROPOSTA, POSICIONAMENTO DOS ITENS QUE COMPÕEM A PRODUÇÃO CULINÁRIA E VALORIZAÇÃO DO ITEM PRINCIPAL	0 a 5 pontos

2	ORIGINALIDADE DA ESTÉTICA: APRESENTAÇÃO DO PRATO	0 a 5 pontos
3	ANÁLISE SENSORIAL - EQUILIBRIO DOS SABORES	0 a 5 pontos
4	ANÁLISE SENSORIAL - APARÊNCIA	0 a 5 pontos
5	ANÁLISE SENSORIAL - ODOR	0 a 5 pontos
6	ANÁLISE SENSORIAL - SABOR	0 a 5 pontos
7	ANÁLISE SENSORIAL - CORES	0 a 5 pontos
8	APRESENTAÇÃO - TEXTURA	0 a 5 pontos
9	POSTURA, HIGIENE E LIMPEZA: POSTURA ÉTICA NA COMPETIÇÃO; HIGIENE PESSOAL; HIGIENE COM OS ALIMENTOS SERVIDOS; HIGIENE DO EQUIPAMENTOS, MOBILIÁRIOS E UTENSÍLIOS UTILIZADOS NA PRODUÇÃO CULINÁRIA	0 a 5 pontos
10	TOTAL	0 a 45 pontos

f.7.1) O atraso da entrega da receita acarretará a perda de 0,5 (meio) ponto por minuto de atraso.

f.8) O resultado da Etapa Estadual será obtido em função da soma da pontuação dos votos.

f.9) Em caso de empate na pontuação final, prevalecerá a maior nota do critério SABOR. Permanecendo empate, os critérios que serão utilizados para o desempate serão os itens 3-4-5-7-8, respectivamente. Persistindo, ainda o empate, será realizado sorteio em ato público;

f.10) A divulgação do resultado será feita após a finalização da Etapa Estadual e publicada no site da Seduc;

f.11) Todos os ingredientes utilizados para a receita deverão ser inteiramente preparados no dia, no local da final, de acordo com as receitas finalistas.

f.12) É de responsabilidade da Coordenação Regional providenciar os insumos, o uniforme e outra infraestrutura necessária para a elaboração e apresentação das receitas por parte das merendeiras;

f.13) Será de inteira responsabilidade da Secretaria Estadual de Educação a disponibilização do local para realização da Etapa Estadual (final);

f.14) A decisão do jurado é incontestável. Quaisquer problemas e dúvidas que surgirem durante o concurso serão decididos pela organização do Concurso.

6. DA PREMIAÇÃO

a) Os prêmios serão distribuídos da seguinte forma:

a.1) Para todos os participantes cujas receitas foram aprovadas na fase eliminatória serão distribuídos certificados de participação;

a.2) Os 05 (cinco) classificados da Etapa Final, serão premiados conforme indicações a seguir:

a.2.1.) Para a(o)s 05 (cinco) merendeira(o)s (os) de maiores pontuações na Etapa Estadual (final), os prêmios serão distribuídos nas seguintes categorias:

a.2.2.) **Para a(o) primeira(o) colocada(o)**, será entregue 01 TV: Televisão/Televisor/TV, Smart TV, resolução mínima em Full HD, com no mínimo 65 pol, 3 entrada (s) HDMI e 2 entrada (s) USB, com suporte (s) móvel. Resolução (modo TV) 3840 x 2160 ou superior (UHD), Frequência do painel 60Hz, Receptor Digital Integrado (DTV) Contraste (Dinâmico) 12.000:1 ou superior e Brilho Típico ou superior; Digital Noise Reduction (redução digital de ruído na imagem); Parental Control (controle dos pais). Smart TV Conectada (Internet) - acesso Wi-Fi ou cabo (LAN/RJ45), Netflix/YouTube. Sleep Timer Sim EPG (Electronic Program Guide - Guia Eletrônico de Programação). Produto ecológico (menor consumo de energia). CONEXÕES: Vídeo Componente 1 ou superior, mínimo 02 entradas HDMI, mínimo 02 entradas USB. Saída de áudio analógica (RCA) ou tecnologia superior. 100% novo e de primeiro uso. Demais especificações deverão ser igual ou superior ao descrito. Com garantia mínima de 12 (doze) meses);

a.2.3.) **Para a(o) segunda(o) colocada(o)**, será entregue um 01 computador: Processador i5 Notebook com 8 GB de memória RAM, uma (1) unidade de disco rígido SSD (Solid State Drive) com capacidade de armazenamento total de 256 GB, monitor com tamanho mínimo de 14 polegadas, sistema operacional Windows 10. Garantia de 60 meses;

a.2.4.) **Para a(o) terceira(o) colocada(o)**, será entregue um 01 Tablet: Sistema operacional Google / Android 11.0 , processador Quad Core 1.8 GHz , memória interna de 32 GB, tela multi-touch de 8", câmera frontal de 2 MP e traseira de 5 MP, capa protetora anti-impacto, Película de proteção, Wi-Fi e 4G prêmio de R\$ 1.000,00 (mil reais). b)

a.2.5.) **Para a(o) quart(o) e quinto colocada(o)**, será entregue uma Alexa Echo Dot (5ª Geração): Tamanho 100 mm x 100 mm x 89 mm, Peso 304 gramas, Áudio 1 alto-falante de 1,73" com direcionamento frontal, alta definição sem perdas, Conectividade Wifi de banda dupla suporta redes 802.11 a/b/g/n/ac (2,4 e 5 GHz). Incompatível com a conexão a redes wifi ad-hoc (ou ponto a ponto).

b) Não será permitido ao contemplado trocar seu prêmio por qualquer outro, nem mesmo por dinheiro;

c) O prêmio é pessoal e intransferível, não cabendo a substituição por qualquer outra pessoa;

d) Todas as receitas classificadas nas Etapas Regional, Por Polo e Final serão divulgadas na 2ª Edição do Livro de Receitas, tendo um destaque especial as receitas vencedoras.

7. DAS OBRIGAÇÕES DA SEDUC:

a) Não terá responsabilidade alguma pelo envio/extravio do formulário inscrição por parte do participante;

b) Informará aos participantes sobre o prêmio, quaisquer eventos, desclassificação, ou outra informação que julgue necessária a comunicação;

c) Responsabilizar-se-á por todo procedimento do **Concurso Sabores da Escola**, segundo as condições deste edital, tais como: inscrição, divulgação dos resultados, premiação, dentre outros.

8. DA LEI GERAL DE PROTEÇÃO DE DADOS

8.1. Os participantes da premiação, em observância ao disposto na Lei 13.709/2018 (“Lei Geral de Proteção de Dados”) e demais normativas aplicáveis sobre proteção de dados pessoais, ao se inscreverem neste edital, concordam e autorizam a Secretaria Estadual de Educação a realizar o tratamento dos dados pessoais das pessoas físicas concorrentes para as finalidades e de acordo com as condições aqui estabelecidas.

8.2. Os dados pessoais poderão ser utilizados pelo Secretaria Estadual de Educação para:

- a) Realizar a comunicação oficial pelo Site da Seduc para comunicação, divulgação, por meio de quaisquer canais de comunicação (telefone, e-mail, SMS, WhatsApp).
- b) Comprovação das informações cadastradas.

9. DO CRONOGRAMA DO CONCURSO

ETAPAS	DATAS
Lançamento do concurso	22/07/2024
Inscrições	01/08/2024 a 15/08/2024
Divulgação da lista de inscritos	16/08/2024
Fase I – 1ª etapa eliminatória (prestação de contas e denúncia)	19 a 22/08
Divulgação dos classificados na 1ª etapa	23/08/2024
Fase I – 2ª etapa eliminatória (avaliação nutricionistas)	26 a 13/09
Divulgação dos classificados na 2ª etapa	13/09/2024
Fase II – etapa eliminatória – por regional	16 a 27/09/2024
Divulgação da pré-seleção das receitas vencedoras da etapa regional	27/09/2024
ETAPA ELIMINATÓRIA POR REGIÃO - polo 1	03 e 04/10/2024
ETAPA ELIMINATÓRIA POR REGIÃO - polo 2	07 e 08/10/2024
ETAPA ELIMINATÓRIA POR REGIÃO - polo 3	10 e 11/10/2024
ETAPA ELIMINATÓRIA POR REGIÃO - polo 4	17 e 18/10/2024
ETAPA ELIMINATÓRIA POR REGIÃO - polo 5	21 e 22/10/2024
Divulgação dos classificados fase por polo	23/10/2024
Terceira etapa estadual - final	30/10/2024
Cerimônia de premiação	30/10/2024

10. DAS CONDIÇÕES GERAIS

10.1. Em caso de desistência, morte ou doença do participante após divulgação dos resultados na Etapa Eliminatória, será selecionado o próximo participante de acordo com a ordem de pontuação da receita.

10.2. Em caso de não comparecimento do participante classificado durante a realização das Etapas este será desclassificado e a realização dessas etapas irá ocorrer com os participantes presentes que foram classificados na fase anterior correspondente.

10.3. Todo e qualquer material entregue pelos participantes a Seduc/GO deverá ser totalmente isento de qualquer restrição relativa aos direitos autorais, de imagem e conexos, tanto de terceiros quanto de profissionais eventualmente envolvidos em seu desenvolvimento.

10.4. No ato da inscrição deste Concurso, o participante autoriza gratuitamente, em caráter exclusivo, irrevogável, irretroatável, definitivo e universal a divulgação de seu nome, imagem e voz e respectivo material enviado (receita/prato) no site do Concurso, bem como, autoriza a Seduc/GO ou a qualquer outro parceiro o uso da receita inscrita, da sua imagem e voz, em quaisquer obras ou mídias por ele produzidas, podendo a Seduc/GO (ou qualquer outro parceiro) utilizar as referidas obras livremente.

a) Nenhuma dessas utilizações previstas anteriormente tem limitação de tempo ou de número de vezes, podendo ocorrer no Brasil e/ou no exterior, sem que seja devido ao participante qualquer remuneração ou compensação;

b) A autorização ora concedida pelo participante a Seduc/GO ou a qualquer parceiro nos termos deste subitem, entra em vigor no ato da inscrição, e assim perdurará pelos prazos de proteção legal da obra previstos na Lei nº 9.610/98.

10.5. A Seduc/GO, detém o direito de encerrar e/ou modificar pontos específicos do presente Concurso em caso de fraude, dificuldade operacional ou qualquer outro fator que possa comprometer a segurança dos envolvidos e a integridade e licitude deste Concurso.

10.6. Tendo em vista as características inerentes ao ambiente da Internet, a Seduc/GO não tem como garantir que o acesso aos seus sites ou portal esteja livre de invasões, interrupções ou suspensões, ocasionadas por casos fortuitos, internos ou externos, casos de força maior ou por outros casos não inteiramente sujeitos ao seu controle, se eximindo de qualquer responsabilidade proveniente de tais fatos e/ou atos.

10.7. Nenhuma mudança poderá ser feita pela Seduc/GO para diminuir ou excluir a premiação indicada neste edital. Qualquer mudança na premiação somente poderá ser feita para oferecer prêmios similares ou superiores.

10.8. O participante que descumprir qualquer ponto deste edital ou que sua participação infrinja de forma direta ou indireta a legislação vigente e/ou a moral e os bons costumes poderá ter sua inscrição, de acordo com decisão da Seduc/GO, imediatamente cancelada, excluindo sua participação neste Concurso sem prejuízo de outras sanções eventualmente cabíveis.

10.9. Qualquer situação não prevista neste regulamento será decidida de maneira irrecorrível pela Seduc/GO.

10.10. A Seduc/GO não se responsabiliza por informações incorretas, imprecisas ou incompletas que possam levar à desclassificação do Participante ou dificultar o contato com ele. Nessas circunstâncias, o vencedor perderá o direito ao prêmio e não poderá pleitear qualquer indenização ou compensação.

10.11. Os **participantes** são inteiramente responsáveis pela veracidade das informações fornecidas à organização do Concurso, isentando desde já a Seduc/GO e seus parceiros de qualquer responsabilidade, seja judicial ou extrajudicial.

ANEXO I – UNIDADE E PESOS DE MEDIDAS

UNIDADES DE PESO E MEDIDAS
MILIGRAMAS (mg)
GRAMAS (g)
KILO (kg)
MILILITRO (ml)
LITRO (l)



ANEXO II – AUTORIZAÇÃO DE USO DE IMAGEM E VOZ

Autorizo, gratuitamente, em caráter exclusivo, irrevogável, irretroatável, definitivo e universal a divulgação de meu nome, imagem e voz e respectivo material enviado (receita/prato) no site da Seduc/GO no link para a inscrição do **Concurso Sabores da Escola, edição 2024**, bem como, autorizo ao Governo do Estado de Goiás ou a qualquer outro parceiro o uso da receita inscrita, em quaisquer obras ou mídias por ele produzidas em decorrência do Concurso Sabores da Escola 2024, podendo a **Seduc/GO** utilizar as referidas obras livremente por todo território nacional ou estrangeiro, sem que seja devido qualquer remuneração ou compensação, sob qualquer aspecto, mesmo após a vigência do concurso.

A autorização ora concedida Seduc/GO nos termos deste documento, entra em vigor no ato da inscrição, e assim perdurará pelos prazos de proteção legal da obra previstos na Lei nº 9.610/98, sem limitação de número de vezes, obrigando as partes por si e por seus sucessores a qualquer título, a respeitarem integralmente os termos e condições estipuladas no presente instrumento.

Declaro ainda, que todo e qualquer material entregue **Seduc/GO** está isento de qualquer restrição relativa aos direitos autorais, de imagem e conexos, tanto de terceiros quanto de profissionais eventualmente envolvidos em seu desenvolvimento.

_____, ____ de _____ de 2024.

Assinatura do(a) participante

GOIANIA, 24 de julho de 2024.



Documento assinado eletronicamente por **APARECIDA DE FATIMA GAVIOLI SOARES PEREIRA, Secretário (a) de Estado**, em 25/07/2024, às 11:10, conforme art. 2º, § 2º, III, "b", da Lei 17.039/2010 e art. 3ºB, I, do Decreto nº 8.808/2016.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site http://sei.go.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=1 informando o código verificador **62836520** e o código CRC **DE30E889**.

GERÊNCIA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
AVENIDA QUINTA AVENIDA Nº 212 Qd.71 Lt., QD.71 - Bairro SETOR LESTE VILA NOVA - GOIANIA - GO - CEP 74643-010 -
(62)3220-9646.



Referência: Processo nº 202400006071835



SEI 62836520